



ENTRÉES

- Déclinaison gourmande de cinq briouates **95**
- Notre sélection de salades marocaines contemporaines **90**
- Salade de tomate à la mozzarella di buffala **95**
- Salade de quinoa, grains et son potager fraîcheur **85**
- Mesclun, jeunes pousses et herbes folles du marché **75**
- Ilot de cèpes et son velouté d'asperges **80**

PLATS

- Tagine végétarien aux petits légumes de saison accompagné de sa semoule aux herbes **110**
- Couscous (végétarien) **110**
- Risotto couleurs locales accompagné des délices du marché **110**
- Poêlée de légumes aux jolies tonalités de nos étals **120**
- Ravioles d'épinards, fromage et tomates séchées, sauce aux cèpes du Moyen Atlas **120**

DESSERTS

- Duo de crèmes brûlées délicatement parfumées **80**
- Pastilla croustillante farcie aux dattes, pommes et gingembre **80**
- Défilé de cornes de gazelle aux parfums d'ici et d'ailleurs **80**
- Plaisir chocolaté **80**
- Duo subtil de panna cotta **70**
- Sphère aérienne au cœur gourmand et son chocolat chaud **80**
- Douceurs glacées aux multiples saveurs **70**

Pour tout régime alimentaire spécifique, merci d'informer le manager du restaurant afin de vous proposer des plats adaptés.

